Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 2097 (2005) (Arabic): MINCED MEAT MIXED WITH SOYA BEAN PROTEIN

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٢٠٩٧/ ٢٠٠٥

اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٠٠٥/٢٠٩٧

مقـــدمـــــــــة

م.ق.م ٢٠٩٧ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٢.

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة " اللحوم ومنتجاتها "

اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا

١ - المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة باللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا .

٢ - التعاريف

اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا

هو الناتج من فرم اللحوم الطازجة أو المجمدة والمخلوط ببروتين فول الصويا مع أو بدون اضافة ملح الطعام والتوابل والمعبأ فى عبوات ملائمة للحفظ البارد والمجمد .

٣ - الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى :-

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الاوبئة ومن الاشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الاقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الامراض المشتركة والمعدية وأطوارها وأفرازاتها .

٥/١/٣ ذبحها طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الأدماء .

٦/١/٣ تكون من الانواع الحيوانية الاتية : البقر – الجاموس – الضأن –الماعز- الجمال

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج :-

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينه فى البند (١/٣) .

٢/٢/٣ خلوها من علامات الفساد والتلف .

٣/٢/٣ خلوها من القاذروات والمواد الغريبة .

٤/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والاربطة والاوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية .

٥/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دوليا الصادرة عن منظمة الاغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئه فى هذا الشأن .

٦/٢/٣ لا يتجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية للمنتج تاريخ انتهاء الصلاحية للحم المعد منه .

٧/٢/٣ عند استخدام اللحوم المجمدة فى إنتاج أية مصنعات للحوم يجب ان يكون المنتج فى صورة مجمدة ولا يجوز عرضه على أنه منتج مبرد أو طازج .

٣/٣ يشترط فى خلطة المنتج مايلى :-

١/٣/٣ ان تكون من لحوم مطابقة للشروط الواردة فى البند ٢/٣.

٢/٣/٣ خلوها من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة .

٣/٣/٣ خلوها من دهن ولحم الخنزير .

٤/٣/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية " كودكس".

٥/٣/٣ لا تتجاوز مدة الصلاحية ٣ شهور ولا تقل عن ٧ ايام من تاريخ التعبئة على ان تحفظ مجمدة على درجة حرارة – ١٨ °س و فى حالة انتاجه على صورة مبردة لا تتجاوز مدة الصلاحية ٧ أيام ولا تقل عن ٤ ايام على أن يحفظ على درجة حرارة من صفر : ٤ °س مع الالتزام بما جاء بالبند ٦/٢/٣.

٤/٣ يشترط فى المنتج النهائى :

١/٤/٣يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٥/٣ يجب أن تتوافر الاشتراطات التالية فى المنتج :

المحتوى	الحد الاقصى	الحد الادنى
حمض الاسكوربيك أو أحد أملاحه	٥٠٠مجم/كجم	
أحادى جلوتامات الصوديوم	٥٠٠٠ محم /كجم	
المركبات النيتروجينية الطيارة	٢٠مجم/١٠٠جم عينه	
حمض الثيوباربتيوريك	٠,٩مجم مالونالدهيد/كجم	
العد الكلى للبكتريا الهوائية	١٠ ٦	
العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة	١٠ ٢	
العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى	١٠ ٢	
السالمونيلا	خالية	
الشيجيلا		

٦/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٤ -المعايير الوصفية

١/٤ المنتج محتفظا بالرائحة المميزة له دون اى رائحة غريبة .

٢/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٣/٤ يراعى فى اللحوم المعد منها المنتج :-

١/٣/٤ خلوها من الراوئح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية .

٤/٤ يراعى أن يتوافر فى المنتج ما يلى :

المحتوى	النسبة
نسبة اللحم الاحمر (فى حدود)	٧٠٪
نسبة الدهن (فى حدود)	٢٠٪
نسبة البروتين الكلى (فى حدود)	٢٠٪
نسبة الرطوبة (فى حدود)	٦٥٪
نسبة بروتين فول الصويا (فى حدود)	١٠٪
نسبة الالياف (فى حدود)	٤٪
الرماد الكلى (فى حدود)	١,٥٪

٥ - العبوات والبيانات

٥ /١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٥/٢ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه " يدون على العبوات البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للمحو وبمادة ثابتة اللون وبطريقة تمنع تلوث المنتج باحبار الطباعة ويجوز كتابتها بلغات أجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية:

٥/٢/١ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية

٥/٢/٢ اسم الصنف (لحم مفروم مخلوط ببروتين فول الصويا) ونوعه

٥/٢/٣ الوزن الصافى

٥/٢/٤ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٢/٥ شروط التداول والحفظ .

٥/٢/٦ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد

٧/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل:

- نسبة الدهن ٠

- نسبة البروتين الكلى ٠

- نسبة فول الصويا او المحسنات النباتية فى حالة اضافتها ٠

٦ - طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧ - المصطلحات الفنية

اللحم المفروم المخلوط ببروتين فول الصويا..... Minced meat mixed with soya bean protein

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- المركز القومى للبحوث
- المعامل المركزية - وزارة الصحة
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطرى – جامعة بنها
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- شركة فرج الله
- معهد التغذية
- شركة حلوان اخوان
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 2097 / 2005

MINCED MEAT MIXED WITH SOYA BEAN PROTEIN

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality